

BON SECOURS PRESTIGE BRASSERIE CAULIER

★★★★★ 3.66 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.66 gemiddeld uit 27.767 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de unieke smaakervaring van Bon Secours Prestige, een verfijnde Tripel gebrouwen door Brasserie Caulier in België. Deze prachtige creatie combineert gerst, tarwe en haver om een complex en boeiend bier te creëren. Bij elke slok proef je de harmonieuze mix van smaken en geniet je van de zijdezachte textuur. Maar dat is nog niet alles - laat je verrassen door de subtiele kruidige tonen die dit bier zijn karakter geven.

Bon Secours Prestige is een ware traktatie voor de smaakpapillen, met verfrissende citrusaroma's en een lichte bitterheid die perfect in balans zijn. Het gouden kleurenpalet geeft dit bier een elegante uitstraling, terwijl het fruitige smaakprofiel een vleugje speelsheid toevoegt.

Of je nu een bierliefhebber bent die houdt van een lichte bitterheid of iemand die graag geniet van frisse citrusnoten, Bon Secours Prestige heeft voor ieder wat wils. Serveer dit bier op een ideale temperatuur van 8-11 °C in een kelkglas voor een optimale smaakbeleving. Met een alcoholpercentage van 9,0 is dit bier een heerlijke metgezel voor een gezellige avond.

Bestel Bon Secours Prestige vandaag nog bij 'BierBink' en ontdek zelf waarom dit bier een favoriet is onder bierkenners. Laat je verrassen door de verfijnde smaken en geniet van een unieke bierervaring die je smaakpapillen zal verwennen.



KLEUR

Goud

ALCOHOL %

9,0%

INHOUD

0,33 L

LAND

België

BIERSTIJL

Tripel

SERVEER TEMP.

8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

Citrus , Fruitig , Licht bitter



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 24

